Riscaldamento globale e vendemmia 2022: fare squadra è meglio

scritto da Claudia Meo | 3 Agosto 2022



L'annata in corso sarà ricordata per la scarsità delle sue piogge e le temperature da record fatte registrare nel periodo estivo in ogni angolo della penisola.
E se canicola e siccità sono condizioni con cui vigne e uomini del nostro Sud convivono abitualmente, quest'anno a fronteggiare gli effetti di un evidente riscaldamento globale sono tutte le aree vitate italiane, e non solo. A rendere pesante questo bilancio sta contribuendo, in alcuni casi, anche l'assenza di un'adeguata escursione termica, con minime che si stanno mantenendo anch'esse a livelli elevati.

Abbiamo voluto raccogliere il punto di vista agronomico delle **7 aziende che costituiscono la rete cooperativa The Wine Net**

per captare stati d’animo, isolare buone pratiche e provare a tracciare delle linee guida per la gestione di una contingenza come quella attuale.

In termini generali, le **estreme condizioni climatiche di questa annata non portano le cooperative ad attendersi dei cali di forza e vigore del proprio apparato vitato;** ciò che si registra è piuttosto una grandissima attenzione e un importante lavoro in vigna, che le cantine stanno gestendo con il pieno supporto della propria compagine sociale.

Nel Piemonte di Langhe e Roero, **Cantina Pertinace** registra minime che si stanno mantenendo sui 28°; circostanza che sta impegnando particolarmente sotto l’aspetto degli interventi in vigna: aumento di sostanza organica e attenta gestione della chioma, per mantenere il maggior grado di ombreggiatura ai grappoli, con il risultato, nient’affatto scontato, di **piante che non sono attualmente in situazione di stress**. **Cantina di Soligo** registra mediamente 8-9 gradi di escursione tra giorno e notte; banda contenuta, che si ritiene comunque più che sufficiente a caratterizzare crescita e apparato olfattivo. **Cantina Frentana** registra una buona escursione termica che le garantisce il desiderato livello di acidità, in particolare per i bianchi, e, caso isolato tra tutte le cantine intervistate, rendiconta un anno in cui l’apporto idrico, al momento giusto, non è mancato.

In termini generali lo stato qualitativo delle uve cooperative è attualmente elevato, con piante non ancora in stato di stress e aspettative elevate per le caratteristiche organolettiche del prodotto che sarà portato in cantina nella prossima vendemmia. **Cantina di Negrar** evidenzia come le viti mature stiano quest’anno reagendo bene, e ricorda che, soprattutto per la produzione dell’Amarone, l’età media delle vigne è di circa 7-8 anni, più che sufficienti a dotare la pianta di grande capacità di approvvigionamento idrico; qualche problema in più per le viti giovani, che tuttavia costituiscono una piccola porzione del vigneto. Nell’areale di

CVA Canicattì osserva che le condizioni 2022 non colgono le aziende di sorpresa, e che il caldo estremo associato alla carenza d'acqua costituisce la condizione naturale in cui ogni anno prendono vita i vini della cooperativa.

L'assenza di acqua sta certamente **inducendo la polpa ad una maggiore concentrazione, a tutto vantaggio del rapporto buccia-polpa**. **Cantina di Soligo e Cantina del Morellino di Scansano** osservano che ciò predispone alla possibilità, se ben gestita, di ritrovare nel bicchiere ottime combinazioni aromatiche. **La Guardiense** vede la concreta possibilità che quella attuale si risolva in un'annata memorabile, con vigneti ancora in fase espansiva e viti non in sofferenza. Analogamente, molto buone le attese sul fronte del tenore alcolico da parte di **Pertinace**.
In termini quantitativi **Pertinace e Negrar dichiarano di attendersi una certa flessione,** che tuttavia, scaricando le piante di parte delle proprie fatiche produttive, sta sostenendo le attese di una qualità molto soddisfacente.

Se vi è piena condivisione sul fatto che la viticoltura stia andando incontro a un ripensamento di alcuni parametri, e sull'innegabile complessità di un algoritmo che anno dopo anno possa riuscire a portare in cantina un buon prodotto, va detto che nelle estreme condizioni climatiche attuali, ci sono alcuni vantaggi connessi alla scarsa umidità: per fare alcuni esempi, **Cantina di Negrar, Cantina del Morellino e CVA osservano che peronospora, oidio e botrite non hanno fatto la loro comparsa quest'anno**; per tutti, l'assenza di malattie fungine rende possibile la sensibile riduzione dei trattamenti, preludendo ad uve e vini ad alto grado di salubrità.

Il territorio italiano è molto diversificato, anche all'interno degli stessi ambiti regionali e delle singole realtà cooperative. Frentana registra grandi differenze tra le aree abruzzesi di collina, dove la penuria d'acqua si fa maggiormente sentire, mentre la zona pianeggiante della Val di

Sangro beneficia di maggiori possibilità di irrigazione; anche **Soligo, che spazia tra le DOCG Conegliano Valdobbiadene, di Asolo, le DOC Treviso e delle Venezie,** segnala importanti differenze tra le zone collinari della DOCG, che soffrono per la scarsità di acqua, ma che possono contare su una componente argillosa importante che aiuta a preservare il grado di umidità, e le aree DOC, dove il minor contenuto in argilla viene fronteggiato con un'azione di irrigazione. Anche **Guardiense, con i suoi 1500 ettari di estensione vitata, registra situazioni differenziate,** dove in alcune zone di montagna si beneficia del carico idrico che quest'anno ha interessato l'area campana anche in termini di precipitazioni nevose. CVA, dal canto suo, osserva che nei suoi 700 ettari vi sono realtà molto diverse tra loro, sulle quali l'impatto climatico ha pesato in modo diverso, grazie anche alla diversa capacità di reazione dei soci. Anche **Cantina del Morellino** riporta una grande diversità pedoclimatica tra gli appezzamenti dei propri soci.

Questa considerazione ci permette di focalizzare una prima rilevante conclusione: la diversità di terroir che viene sintetizzata in una realtà cooperativa permette, in annate come questa, di avere in mano una tavolozza di materie prime anche molto diverse tra loro, che a livello enologico possono fare la differenza tra un prodotto che subisce le condizioni climatiche e un risultato che viene indirizzato verso la qualità desiderata. **Una produzione puntiforme si difende con più difficoltà dal cambiamento climatico rispetto a una produzione diffusa.** Ciò è vero sia dal punto di vista quantitativo, in termini di mantenimento medio dei livelli produttivi, che sul fronte delle caratteristiche del prodotto.

Sul fronte della gestione tecnica del vigneto le attuali condizioni climatiche rendono necessari e inevitabili interventi di **gestione della chioma foliare che permettano la corretta protezione del grappolo dall'aggressione solare** e di conservazione dell'umidità del terreno, con interventi di

erpicatura e altre tecniche volte a chiudere le fessure del terreno e limitarne le vapo-traspirazioni, minor uso di diserbo e minori lavorazioni del terreno. L'apporto dell'irrigazione di soccorso, quando permesso, e la somministrazione di prodotti a base di alghe anti-stress **si rivelano decisivi nella difesa della vigna dal grande calore.**

Anche su questo aspetto emerge in tutta evidenza **l'efficacia della formula cooperativa,** quando ad essa corrisponde una reale condivisione e solidarietà sociale. Le tecniche di oculata gestione del vigneto, le pratiche volte ad evitare che l'impianto venga aggredito da malattie connesse al grande caldo, come la flavescenza, si rivelano efficaci in quanto all'interno della compagine nessuno sente di poter remare in una direzione autonoma, e **ciascuno fa la propria parte per agevolare il lavoro dell'altro.**
Se nessuna voce si muove fuori dal coro, l'azienda cooperativa dispone di grandi opportunità, anche in un contesto climaticamente impegnativo come l'annata 2022.